

Italienischer Gratin

2 kg Gschwellti, warm geschält

in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden, beiseite stellen

1 ½ kg Tomaten, evtl. geschält,
gewürfelt
evtl. 1 rote Chilischote, entkernt, in
Streifen
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Bund Basilikum, in Streifen
4 EL Oreganoblättchen, gehackt
3 EL Olivenöl
1 KL Salz, Pfeffer

alles mischen, in eine Gratinform geben

400 g Mozzarella

in Würfel schneiden

einige schwarze Oliven, entsteint

in Stücken schneiden, darüber geben

8 EL Paniermehl*
8 EL Käse aus der Region, gerieben

mischen, darüber streuen

Variante

*Paniermehl aus getrockneten Brotresten herstellen **Geeignet**

für: vegetarisch, Fleisch

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung